

	SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA TÉCNICA: PIZZA PEPPERONI	FABRICCAGOURMET C/ Naranja Salustiana, 6. 14700. Palma del Río (Córdoba) fabriccaspain@gmail.com
--	---	--

Denominación de venta:

PIZZA PEPPERONI

Clasificación del producto según legislación:

Comida preparada, que requiere tratamiento térmico antes de su consumo.

Categorización según legislación:

No se incluye dentro de ninguna Categoría en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

En el caso de Listeria, no se categoriza ya que requiere tratamiento térmico antes de su consumo, en concreto, es obligatorio hornearla antes de su consumo.

Envasado, Formato de Presentación, y Condiciones de Conservación:

Se presentan en envases plásticos, de uso alimentario, envasados al vacío.

Almacenamiento y distribución a temperatura de 0 °C a 5 °C.

Puede congelarse después de su compra a temperatura ≤ - 18 °C.

Instrucciones para su consumo:

Conservar en refrigeración a temperatura de 0 °C a 5 °C.

Extraer de su envase.

Precalentar el horno.

Introducir la pizza a temperatura entre 220 - 250 °C entre 8 y 10 minutos.

Destino final previsto:

Población en general, excepto consumidores que puedan presentar posibles alergias o intolerancias al producto o a alguno de los ingredientes que lo componen.

Composición Cualitativa:

INGREDIENTES: base pizza [harina de TRIGO, agua, germen de TRIGO tostado, harina de maíz, levadura seca, sal, aceite de oliva], Queso Mozzarella [LECHE, proteína de LECHE, sal, acidulante E330, cuajo, fermentos, conservador E202], Pepperoni [carne de cerdo, tocino, sal, aromas, (MOSTAZA), especias, dextrosa, pimentón, proteína de SOJA, estabilizante difosfato sódico, antioxidante ascorbato de sodio, conservadores nitrito de sodio, nitrato de potasio], salsa de tomate [tomate, almidón de patata, sal, aceite de girasol, azúcar, pimienta blanca, mejorana, orégano, tomillo, acidulante ácido cítrico], orégano.

Información de Alérgenos:

Según el Reglamento (UE) 1169/2011 y sus modificaciones	Presencia en el producto	Presencia en la línea de producción
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	+
Pescado y productos a base de pescado	-	+
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	+	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alhóncigos, macadamias o nueces de Australia y derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	+	-
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	+

Fases de elaboración:

Ver Diagrama de Flujo en el Sistema de Autocontrol.

Elaborado por alacor	957401609 / 605801881	rrider@alacor.es	10/02/2022	Revisión 00	Página 1 de 2
-----------------------------	-----------------------	--	------------	-------------	---------------

	SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHA TÉCNICA: PIZZA PEPPERONI	FABRICCAGOURMET C/ Naranja Salustiana, 6. 14700. Palma del Río (Córdoba) fabriccaspain@gmail.com
--	--	---

Etiquetado y Loteado del producto:

El etiquetado será según el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, donde figura la denominación genérica del producto, la razón social, el peso, los ingredientes ordenados de mayor a menor, destacando aquellos ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias, la fecha de caducidad que es 30 días tras fecha de fabricación, la información nutricional por 100 g de producto, el número de lote, condiciones de conservación que es a temperatura de 0 a 5 °C, y que puede congelarse tras su compra a temperatura ≤ a -18 °C.

Loteado. El lote en esta empresa corresponde con la fecha de fabricación, anotándolo en la etiqueta, en el formato DD/MM/AAAA

Además también se indican las posibles trazas añadiendo:

En la línea de producción hay presencia de pescado, crustáceos, moluscos.

La ETIQUETA que llevaría el producto pegada al propio envase, sería tal y como se indica:

FABRICCAGOURMET C/ Naranja Salustiana, 6. 14700. Palma del Río (Córdoba) fabriccaspain@gmail.com PIZZA PEPPERONI		
INGREDIENTES: base pizza [harina de TRIGO, agua, germen de TRIGO tostado, harina de maíz, levadura seca, sal, aceite de oliva], Queso Mozzarella [LECHE, proteína de LECHE, sal, acidulante E330, cuajo, fermentos, conservador E202], Pepperoni [carne de cerdo, tocino, sal, aromas, (MOSTAZA), especias, dextrosa, pimentón, proteína de SOJA, estabilizante difosfato sódico, antioxidante ascorbato de sodio, conservadores nitrito de sodio, nitrato de potasio], salsa de tomate [tomate, almidón de patata, sal, aceite de girasol, azúcar, pimienta blanca, mejorana, orégano, tomillo, acidulante ácido cítrico], orégano.		
En la línea de producción hay presencia de pescado, crustáceos, moluscos. Lote / Fecha de caducidad: Instrucciones para su consumo: Extraer de su envase. Precalentar el horno. Introducir la pizza a temperatura entre 220 - 250 °C entre 8 y 10 minutos. Peso neto (g): 361		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético (kJ/kcal)	1042,64	250,05
Grasas (en g):	9,91	
de las cuales saturadas(en g):	5,07	
Hidratos de carbono (en g):	31,59	
de los cuales azúcares (en g):	1,56	
Proteínas (en g):	10,50	
Sal (en g):	1,91	

Controles de calidad:

Se hacen controles microbiológicos cada 6 meses de 1 producto n=5 por parte de Laboratorio Certificado **alacor**. En estos productos se les analiza los siguientes parámetros con los valores límites en el cuadro siguiente en base al Reglamento (CE) nº 2073/2005:

Parámetro	Plan de muestreo		Límites		Método de detección
	n	c	m	M	
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 g		EN/ISO 6579
<i>Escherichia coli</i>	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g	ISO 16649-1

Elaborado y Aprobado

Rafael de los Santos Ríder Jiménez
Veterinario **alacor**